WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 4. | Łódź, dnia 1 kwietnia 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**, kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.** Godziny redakcyjne od 2—4 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU:

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

List otwarty

do Pana Przewodniczącego w Gabinecie Ministrów i Ministra Spraw Zagranicznych, HRABIEGO SKRZYŃSKIEGO.

Wielce Szanowny Panie Hrabio!

Głównym warunkiem odbudowy Państwa Polskiego i wzmocnienia jego mocarstwowego stanowiska jest **wzmożenie produkcji** we wszelkich dziedzinach życia gospodarczego. Jedną z tych gałęzi produkcji polskiej stanowi krajowe owocowiniarstwo i miodosytnictwo, wskrzeszając obecnie świetne tradycje wytwórstwa staropolskich napojów narodowych. Przemysł ten pozostaje w ścisłej łączności i zarazem potęguje rozwój krajowego bartnictwa i sadownictwa, przerabiając owoce i miód, produkty, nieznajdujące w stanie surowym należytego zbytu. Również **owocowiniarstwo ściśle współpracuje z cukrownictwem polskim** i to w obecnych ciężkich latach, gdy cukrownictwo, w braku konsumcji w kraju, pracuje

na eksport ze szkodą dla Państwa i Narodu Polskiego. Winiarstwo owocowe **pracuje** również **na korzyść** utrwalenia naszego **czynnego bilansu państwowego,** rugując z użycia wina zagraniczne i zastępując je bardzo skutecznie wśród konsumentów. Nadto, doniosłą role odegra zdrowe i tanie wino owocowe i miody **w walce z alkoholizmem,** zmniejszając spożycie wódki. Postulaty powyższe kreślimy jako ideowi pracownicy i krzewiciele tej nowej placówki wytwórstwa krajowego, redagując pismo, poświęcone propagandzie winiarstwa polskiego i łączności całej rzeszy winiarzy polskich. Będąc w kursie ruchu owocowiniarskiego w Polsce i zbadawszy obecny stan i warunki, w jakich ono żyje i pracuje, doszliśmy do smutnych wniosków, że tak jak jest dotychczas, dalej być nie może, gdyż jeśli warunki dzisiejsze trwać będą nadal, praca winiarzy polskich i praca krzewicieli tego przemysłu pójdzie na marne i Narodowi Polskiemu korzyści nie przyniesie żadnych. Ciężkie warunki bytowania, jakie winiarstwu krajowemu stworzył Rząd Polski, są tak nieznośne i do tego stopnia zniechęcają do pracy na tem polu nawet najgorliwszych winiarzy, że jeżeli w krótkim czasie nie nastąpi zmiana nietylko w kierunku ulg lecz i poparcia tego rentownego dla kraju przemysłu ze strony władz naczelnych kraju, winiarze zmuszeni będą na nowo poniechać pracy i zarzucić produkcję krajową, a wtenczas kraj znajdzie się w ciężkiej sytuacji finansowej, gdyż **konsumcja zwróci się znowu ławą do win zagranicznych, za które wyjdą z kraju miljony polskiej krwawicy, zwiększając deficyty w budżecie państwowym i ubożąc** Naród Polski. Przyczyn ku temu jest wiele. Postaramy się kolejno wykazać tutaj najważniejsze.

W pierwszym rzędzie winiarstwo nasze cierpi strasznie wskutek obłożenia opłatami skarbowymi surowców: **cukru i spirytusu.** Cukier, obłożony w kraju wysoką akcyzą, idzie zagranicę bez cła, za cenę niższą od kosztów własnej produkcji i dzięki premji udzielanej przez Rząd, a opłacanej przez konsumenta krajowego. **Tym konsumentem krajowym, opłacającym i akcyzę i premję od cukru jest również polski owocowiniarz, któremu Rząd nie daje**

dotychczas żadnych ulg przy nabywaniu surowca cukrowego dla wyrobu win. To jest jeden podatek, grożący uśmierceniem naszego winiarstwa. Również niezmiernie wysoką akcyzę płaci wytwórca za spirytus do wzmocnienia niektórych gatunków win, na równi z wyrobem luksusowych wódek gatunkowych. Przyrównanie produkcji win owocowych, produkcji organicznie związanej z sadownictwem polskiem i mającej wielkie znaczenie spożywcze — do wyrobu gatunkowych wódek, właściwie nie stanowiącym żadnego przemysłu, który by wytwarzał nowe wartości gospodarcze, jest jednym z najmniej zrozumiałych punktów naszej polityki spirytusowej. Nie koniec na tem. Od wyprodukowanego w kraju wina wytwórca płaci, wedle ustawy o opodatkowaniu win, **opłaty akcyzowe** w wysokości do 20%. Oprócz tego **wytwórca opłaca podatki dochodowy i obrotowy.** Do tych ciężarów dochodzą **opłaty patentowe, gildyjne, podatki komunalne** i t. p., wymagane wówczas, jeśli wytwórca wyrobem win trudni się zawodowo. Reasumując wszystko powyższe widzimy, że **w Polsce niema produktu tak nielitościwie i wysoko opodatkowanego jak wina i miody krajowe,** a wszystko to — przy protekcyjnych cłach dla win zagranicznych — sprawia, że wina zamorskie kalkulują się nieraz taniej od win krajowych. Za trzy złote możem w kraju dostać butelkę soternu francuskiego — również tyle kosztuje butelka dobrze przyrządzonego krajowego jabłecznika.

Drugim wielce gnębiącym winiarstwo polskie złem **są wysokie taryfy kolejowe,** dochodzące — przy frachcie zwyczajnym — do 20—30 gr. na litrze wina. Jestto ze strony Rządu zdzierstwo, jakiego nie spotykamy w żadnym kraju winodajnym. Jeżeli do tego dodamy **gorszące nieporządki na kolejach** naszych, wskutek których wina do stacji przeznaczenia dochodzą i do rąk odbiorców dostają się, po 8—10 dniach*), możemy mieć ponury obraz sytuacji, w jakiej wegetuje ten młody przemysł w kraju naszym. Niemniej **ujemnie**

*) Z Kruszwicy do Łodzi wino za frachtem zwyczajnym **idzie pięć dni.** Wyładowanie z wagonu trwa niejednokrotnie 3–4 dni i wino do rąk odbiorcy dostaje się nie wcześniej, jak po 8–10 dniach. W takim przeciągu czasu dochodziły do Warszawy wina z Kaukazu za czasów niewoli rosyjskiej.

i przygnębiająco oddziaływa na wytwórstwo win w kraju **poddanie tego przemysłu pod surową kontrolę skarbowości i akcyzy,** której organa nadzorcze i wykonawcze z przesadną gorliwością śledzą za każdą butelką win. Prawdopodobnie wskutek zupełnego nie obeznania władz akcyzowych z produkcją, właściwym znaczeniem win owocowych dla kraju i traktowaniem takowych na równi ze spirytusem, lub w najlepszym razie z piwem, wytwórnie oraz handel winami owocowymi znajdują się pod jednym swojego rodzaju regi'em sprzecznych wymagań, nadzwyczaj utrudniających normalny rozwój przemysłu i handlu. W tej sprawie posiadamy sporą ilość przykładów postępowania odnośnych władz akcyzowych, które możemy wyłuszczyć na żądanie.

Zakaz produkcji alkoholi winnych (koniaków, śliwowicy, ratafji i t. p.) drogą domowego pędzenia na alembikach powoduje to, że wytwórca polski, mający znaczny zapas owocu przydatnego na alkohol, lub też partję wina niezdatnego do wypuszczenia na rynek zbytu wskutek pewnych wad, nie może owocu tego lub wina przedestylować na alkohol, lecz zmuszony jest przekwasić taki materjał na ocet, lub też wylać do rowu i zniszczyć plon gługoletniej nieraz pracy, oraz zmarnować alkohol, który w takim towarze się znajduje, a który— oddestylowany — przyniósłby krajowi złoto z zagranicy, **dobrych alkoholi winnych, zawsze głodnej i nienasyconej.**

W przeciwieństwie do tych okropnych warunków, w jakich wegetuje ubogie, początkujące winiarstwo polskie, przyjrzyjmy się stanowi, w jakim żyje winiarstwo u naszych sąsiadów. Przekonamy się, że rządy wszystkich krajów winodajnych rozumiejąc całą doniosłość dla ludu swego w błogim istnieniu i prawidłowym rozwoju winiarstwa, otaczają ten przemysł możliwie jaknajskuteczniejszą opieką, absolutną swobodą i wydatnym poparciem. Francja, która przed wojną wszechświatową bankierem całego świata była, zamożność swego ludu jedynie winiarstwu zawdzięczała. Tam niema ograniczeń ani w produkcji win, ani w pędzeniu alkoholi winnych i owocowych i dla tego francuz chętnie płaci nakładane przez Rząd wysokie podatki i ponosi ciężary państwowe, gdyż uprawiane

przez niego winnice i sady dają mu smakowite wina i drogie owoce za które złoto płynie do jego kieszeni, a odpędzane z tych win koniaki są słynne na świat cały i bezkonkurencyjne w handlu. To samo widzimy w Węgrzech, gdzie wolne od akcyzy i wszelkich ciężarów podatkowych tokaje po wyleżeniu się przez dziesiątki lat w piwnicach idą do rąk bogaczów na wagę złota jako znakomite, krzepiące organizm ludzki lecznicze starki, a pędzona ze śliwek węgierskich wódka nie ma sobie równej w Europie.

Lecz pocóż szukać przykładów daleko od nas, kiedy objawy znakomitego pojmowania doniosłości rozwoju przemysłu winiarskiego dla kraju i skutecznej nad nim opieki widzieliśmy nawet u barbarzyńców rosyjskich, którzy młode swoje winiarstwo na południu Rosji — dzięki dobrze zorganizowanej akcji opiekuńczej — doprowadzili do znakomitego rozwoju przez zwolnienie win krajowych od wszelkich opłat, od opieki ze strony akcyzy i jej zgubnej szpiegowskiej kontroli, a taryfy przewozowe dla win wyznaczyli tak dogodne, że **beczka wina sprowadzona z Kaukazu płaciła fracht tańszy, niż ta sama beczka próżna, na Kaukaz zwracana.** To też w latach ostatnich Rosja carska stała na wszechświatowym rynku winiarskim w rzędzie poważnych konkurentów dla państw zachodnich i była już doskonale zaopatrzoną w odleżałe latami w piwnicach wina, a szkolnictwo zawodowe w tej branży dostarczało dzielnicom winodajnym dobrych specjalistów dla hodowli winnic, sadów i wytwórstwa win. Takie warunki, ustanowione w tych krajach, które w dziedzinie winiarstwa mają niejednokrotnie już odwieczne doświadczenie i zorganizowały ten przemysł u siebie wzorowo i na najdogodniejszych dla producentów i dla korzyści kraju podstawach, winny posłużyć za wzór, wedle którego zorganizować należy również nasze winiarstwo polskie, aby ono mogło żyć i pomyślnie się rozwinąć w **potężny przemysł, rentowny dla jednostek i pożyteczny dla ogółu i skarbu.** W myśl powyższego, w imieniu całego polskiego winiarstwa krajowego **śmiemy zwrócić się do Pana, Wielce Szanowny Panie Hrabio,** z uprzejmą prośbą o wyjednanie

dla nas, winiarzy polskich, w drodze prawodawczej, należytych ulg i przywilejów i uregulowanie sprawy winiarstwa polskiego w tym duchu, abyśmy mogli sprawę tę w jaknajkrótszym czasie pchnąć na tory żywiołowego rozwoju i doprowadzić do starodawnej świetności. Żądamy przedewszystkiem:

1) Zwolnienia owocowiniarstwa i miodosytnictwa od podatków akcyzowych i komunalnych od win owocowych i miodów syconych i zupełnego zwolnienia od podatków i opłat akcyzowych wszelkich surowców używanych w winiarstwie, w pierwszym rzędzie cukru i spirytusu. Wedle naszego rozumienia, zasadą stosowania podatków w przemyśle powinno być **obłożenie wytwórczości mocnej** i dobrze zaprowadzonej. Natomiast przemysł słaby, lecz mający wszelkie widoki dobrego rozwoju, powinien podlegać opodatkowaniu tylko z chwilą, gdy rozwinie się należycie i w pełnej mierze wyzyskuje już swoje możliwości produkcyjne.

2) Żądamy przyznania **przywilejów kolejowych dla win** owocowych krajowych w tym sensie, aby transporty tych win były przewożone — na prawach frachtów zwyczajnych — **zawsze w pociągach pospiesznych i były zaliczane do ładunków mających w przewozie pierwszeństwo.**

3) Żądamy otwarcia przy politechnikach krajowych i szkołach rolniczych i ogrodniczych wyższych, w kraju istniejących, specjalnych **katedr enologji i enochemji** w celu wychowania zastępów enologów polskich, oraz pomologów specjalistów w hodowli owoców i jagód przydatnych dla produkcji win.

4) Żądamy utworzenia przy ministerstwie Rolnictwa i D. P. specjalnego Departamentu popierania sadownictwa i owocarstwa krajowego ze specjalnym kierunkiem owocowiniarskim.

Wielce Szanowny Panie Hrabio! Jesteśmy najzupełniej pewni, że prośba nasza, podyktowana jedynie chęcią podźwignięcia rentownej dla kraju gałęzi wytwòrstwa i przysporzenia Narodowi Polskiemu nowych placówek pracy, oraz **poparcia cukrownictwa polskiego** przez przerób surowca cukrowego na wina i alkohole winne, wielce poszukiwane tak w kraju jak i zagranicą — znajdzie należyty posłuch i że Rząd

obecny, pod przewodnictwem Sz. Pana Hrabiego pozostający, nie omieszka wkrótce wnieść do Sejmu w myśl powyższego zredagowany projekt prawa o ulgach dla winiarstwa polskiego i uregulowania spraw z wytwórstwem win krajowych naturalnych i pędzeniem alkoholi owocowych związanych.

Wład. Ciesielski, redaktor.

Wina porzeczkowe i agrestowe.

Porzeczki i agrest, w pomięszaniu lub oddzielnie, są najpospolitszym owocem, używanym na wyrób win w domowym przygotowaniu. Wina z tych owoców mają w Polsce swą tradycję, gdyż datują się jeszcze z tych przedwiecznych czasów, kiedy porzeczka porastała gęsto olbrzymie puszcze leśne i mokradła i razem z maliną leśną, zbierana przez lud, służyła za doprawy przy syceniu słynnych miodów polskich. Wina porzeczkowe — w przeciwstawieniu do win z innych owoców — są bardzo wdzięczne w przygotowaniu z tych względów, że fermentują szybko i łatwo, dobrze się klarują i dają napój ognisty. Nadają się bardzo **na wina likierowe dla długoletniego dojrzewania,** poczem nabierają wielce delikatnego bukietu i dobrego smaku. **Wyborne zaś bywają, jeśli w czasie fermentacji dodamy do moszczu rodzynków.** Niestety, dotychczasowi wytwórcy porzeczniaków popełniają duże błędy w tem, że wina te wyrabiają **zbyt lekkie.** Porzeczka jest owocem wysoce cierpkim i kwaśnym. Kwasowość jej dochodzi od 0,6% do 1,5% i dla tego — aby kwas ten zredukować — musimy moszcz silniej rozprowadzać wodą i więcej słodzić cukrem. Na tym właśnie punkcie wytwórcy popełniają najwięcej błędów, gdyż albo rozprowadzają sok porzeczkowy dostatnią ilością wody, lecz dają za mało cukru i wtenczas otrzymują wino mało ekstraktowne, „puste“, lub też słodzą dostatecznie, lecz za mało dodają wody i wino otrzymują o smaku ostrym i goryczkowanym. Ażeby wino porzeczkowe było ustawione dobrze, należy w pierwszym rzędzie zwracać baczną uwagę na zbiór owocu. Jagoda musi być zupełnie dojrzałą, gdyż wtedy posiada najwyższy procent cukru i najmniej

kwasowości. Kiedy na krzaku **wszystkie grona są już dojrzałe i jagody na końcach gron z koloru zielonego przeszły w kolor właściwy** danej odmianie (żółty, czerwony, czarny), a będące bliżej gałązki jagody marszczą się, wtenczas jest czas właściwy do zbioru. W wielkich plantacjach porzeczkowych pożądane są analizy chemiczne kwasowości owocu, gdyż wtedy, na podstawie takiej analizy najłatwiej jest pochwycić odpowiedni czas do zbioru jagód z krzewów. Przy wyrobie win porzeczkowych często posługujemy się również jagodami agrestu, którego wszystkie odmiany dają znakomite wina, zwłaszcza wtedy, jeśli do moszczu możemy użyć — choć częściowo — patoki.

Dokończenie nastąpi.

Drożdże rasowe.

Wszystkim Czytelnikom naszym komunikujemy, iż — wedle zawiadomienia, otrzymanego od Zarządu Zakładu Technologji Fermentacji i Prod. Spożyw. przy Politechnice Warszawskiej — **drożdże rasowe** dla fermentacji win i miodów można otrzymywać z następujących źródeł krajowych:

1. w Poznaniu u prof. Chrząszcza — Uniwersytet — Zakład Przemysłu Rolnego;

2. w Dublanach pod Lwowem u prof. Joszta — Zakład Przemysłu Rolnego;

3. w Krakowie u prof. Krzemeckiego — Państwowa Szkoła Przemysłowa;

4. w Bydgoszczy u dr. I. Lipskiej — Instytut Rolny — Zakład Bakterjologiczny;

5. w Warszawie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego Krakowskie Przedmieście 66;

6. w Warszawie (ostatecznie) w Politechnice — Zakład Technologji Fermentacji i Produktów Spożywczych.

Należy do powyższych zakładów odnieść się kartą pocztową z zapytaniem o ceny i rodzaje drożdży, nadmieniając jednocześnie dla jakich rodzajów win drożdże są żądane. Sposób użycia drożdży wskazuje zakład jednocześnie z wysyłką tychże.

Od Administracji.

Szanownych Odbiorców pisma naszego, którzy nie odnowili przedpłaty za bieżący kwartał, jak również tych, którzy zalegają za czas ubiegły, uprzejmie prosimy o łaskawe śpieszne wyrównanie zaległości, gdyż nie możemy uregulować nakładu i załatwić formalności z pocztą, a wszystko to opóźnia wysyłkę wychodzących zeszytów. Komunikujemy również, iż pismo nasze może być abonowane we wszystkich instytucjach pocztowych.

Z bibliografji.

Czyn Młodzieży. Organ Kół Młodzieży Polskiego Czerwonego Krzyża, pod redakcją Anny Roszkowskiej. Bogato ilustrowane zeszyty zawierają wiele cennych prac i artykułów, oraz wiadomości, humoru i rozrywek umysłowych. Niska cena (zł. 5 rocz.) z ulgą dla uczniów do 3 zł., zaleca to pismo gorąco. Red.: Warszawa, Mazowiecka 9, m 7.

Bartnik postępowy. Najstarsze pismo bartne, założone przez prof. dra Teof. Ciesielskiego we Lwowie, pod red. Leon. Webera. Zeszyt za luty zawiera szereg prac znanych w piśmiennictwie bartnym autorów, oraz informacji i korespondencji z kraju. Pismo zdobią liczne ryciny.

Bartnik Wielkopolski. Zeszyty za luty i za marzec. Pismo z każdym miesiącem rozwija się coraz więcej. Bogata treść fachowa, mnóstwo komunikatów, informacji i sprawozdań wypełniają szpalty obydwóch zeszytów, redagowanych znakomicie przez p. Szczerkowskiego, dyr. Ogrodu Zoologicznego w Poznaniu.

Rolnik i Zagroda. Tygodnik ilustrowany. Pismo przeznaczone głównie dla Kresów i dla małorolnej własności. Oprócz bogatej treści ogólnego znaczenia, suto ilustrowanej, pismo zawiera doskonale opracowane działy rolnictwa i pokrewnych zajęć, oraz dział gospodarstwa kobiecego. Niska przedpłata zaleca to wydawnictwo dla osadników i drobnego włościjaństwa, które czerpać może z treści wiele wiadomości ze wszystkich gałęzi rolnictwa. Nowy świat 22, m. 34. Cena rocznie zł. 10.

Polski Czerwony Krzyż, miesięcznik. Oficjalny organ Warszawskiego Okręgu Oddziału Pol. Czerw. Krzyża, Nr. 3 (10) w artystycznej okładce art. mal. Edmunda Bartłomiejczyka, bogato ilustrowany, zawiera obszerne sprawozdanie Warszawskiego Zarządu Okręg. Oddziału P. Cz. Krz. z całorocznej wielkiej i pożytecznej pracy w ubiegłym roku. Następny numer 4 (11) poświęcony będzie Zdrojowiskom i Uzdrowiskom w Polsce. Naczelny Redaktor: Anna Roszkowska, Przewodn. Warsz. Komisji Oddziałowej Kół Młodzieży P. Cz. Krzyża. Adres Redakcji i Administracji: Warszawa, Mazowiecka 9, m. 7, telef. 302-96. Roczna prenumerata 10 złotych.

Odpowiedzi redakcji.

Zakład Technologji Fermentacji i Produktów Spożywczych Politechniki Warszawskiej. Uprzejmie dziękujemy za przesłane nam adresy Instytutów Bakterjologicznych, które przez pewien okres czasu będziemy podawali w naszym piśmie. Oczekujemy z upragnieniem obiecanych artykułów dla pisma, gdyż pracować solo jest nam bardzo ciężko, tymbardziej, że sterani jesteśmy latami ciężkiej pracy w czasach niewoli rosyjskiej i przeżyciami minionej wojny wszechświatowej.

Czytelnikowi w Łodzi. Za podyktowane życzliwością dla pisma uwagi, dziękujemy uprzejmie. Pismo jest jeszcze w stadjum organizacji i dla tego w niejednym szwankować z konieczności musi. Z czasem postaramy się zadowolić czytelników możliwie we wszystkim.

W-ny Lud. Michnowski, Szczuczyn Lidzki. Niewymownie cieszy nas, iż pismo nasze tak radośnie przez Pana przyjęte zostało. Jednocześnie zasyłamy serdeczne życzenia dla pracy Pańskiej przy organizowaniu nowej placówki winiarskiej. Potrzebne wskazówki wysłaliśmy w obszernym liście. Służymy zawsze dalszymi radami i wskazówkami.

W-ny Watzka, Zagrobela. Wyrób piwa domowym sposobem nie jest trudnym i w dawnych czasach w każdym zamożnym domu piwo warzono. Pamiętamy te czasy w naszych latach dziecinnych. Wobec drożyzny piwa fabrycznego i kiepskiej jego ekstraktowności, domowy wyrób piwa jest bardzo na czasie. Z listu jednak zauważyliśmy, że Sz. Pan za słabo wywarzył brzeczkę, dla tego piwo było zbyt cienkie. Również fermentacja była zbyt gwałtowna. Należało fermentację prowadzić w umiarkowanej ciepłocie. Lecz początkowym niepowodzeniem zrażać się nie należy. Trzeba dobrze przestudjować podręcznik i warkę piwa prowadzić dalej, a czas i doświadczenie zrobią swoje i piwo wyjdzie dobre.

P. Łobanowski, Ostrołęka. Wedle przepisów akcyzowych, w prywatnym przygotowaniu wyrób win owocowych dozwolony jest w ilości 50 litrów rocznie Ponad tę cyfrę wyrobione wina, powinny być w zasadzie zgłaszane do władz akcyzowych. Dotychczas jednak nie zgłaszano do nas wypadku, ażeby akcyza z tego tytułu czyniła komukolwiek wstręty. Sądzimy z tego, że powyższy przepis—według nas nielogiczny—nie bywa b. ściśle przestrzegany.

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.